National

温度調節機能付き

取扱説明書

オーブントースター（家庭用）

品番 **NT-T57**
NT-T57V7

もくじ

ページ

まず知っていただきたいこと

使い方

長くご愛用いただくために

上手に使って上手に節電

保証書付き

このたびは、オーブントースターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（☞ P.2～5）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

BZ51-152
S0204M1024

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

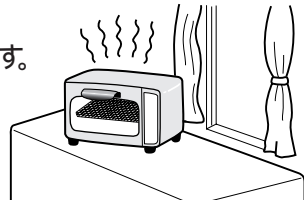
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

発火・火災を防ぐために

カーテンなど可燃物の近くで使わない

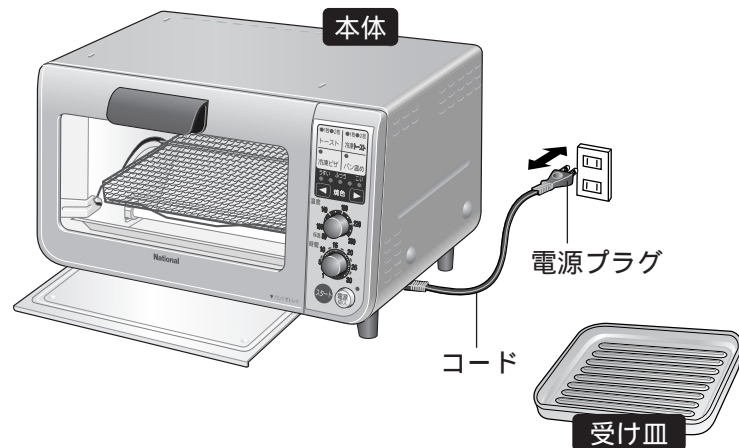
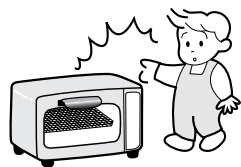
火災の原因になります。

受け皿に油を入れて使わない

火災の原因になります。

やけどを防ぐために

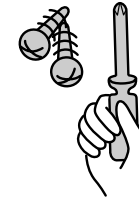
子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

⚠ 警告

取り扱い

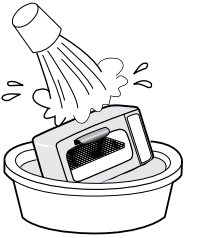
分解禁止

絶対に分解・修理・改造は行わない

火災・感電・けがの原因になります。

●修理は販売店にご相談ください。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

本体内蔵の電気部品に水が入り、感電・ショート・発火の原因になります。

電源・コード

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因になります。

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

●延長コードも、定格15Aのものを単独で使う。

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

●コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

●プラグを抜き、乾いた布でふく。

安全上のご注意 必ずお守りください （続き）

⚠注意

発火・火災を防ぐために

調理中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。
- そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。
- 特にクッキーなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、できぐあいを見ながら調理する。

バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない

パンが発火する原因になります。

本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない

本体や物が変形・変質し、火災の原因になります。

生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど油の出る物を受け皿なしで加熱しない

調理物の脂が落ちたり、はねて発火することがあります。
- アルミ箔を使っていても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
- 肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。（☞ P.14）

必要以上に加熱しない

加熱し過ぎると、調理物が発火する原因になります。
- 焼き加減を見ながら時間を調節する。
- 自動メニューやタイマーの時間は、正しく合わせる。

調理以外の目的で使わない

過熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。

必ずパンくずトレイをセットして使う

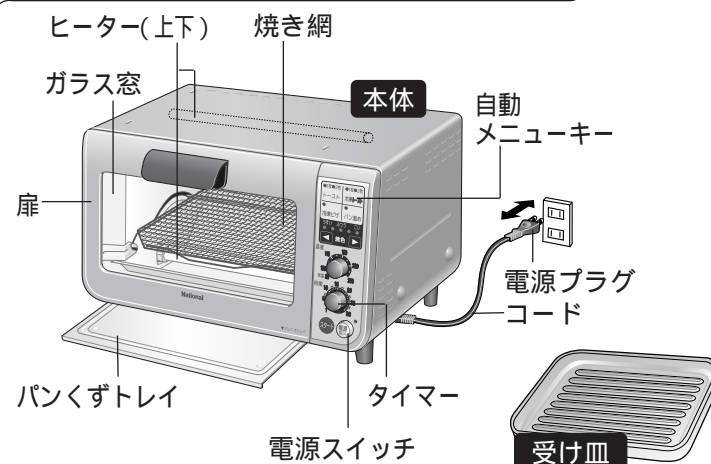
テーブルを焦がしたり、火災の原因になります。

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや脂分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く

火災の原因になります。
- 炎が消えるまで扉を開けない。（空気が入ると炎が大きくなります。）
- 水をかけない。（ガラスが割れます。）

⚠注意

やけどを防ぐために

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、本体やガラス窓などの高温部に触れない

やけどの原因になります。
- 受け皿・焼き網・ヒーターなどにも触れない。

缶詰や瓶詰等を直接加熱しない

破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因になります。
- 本体が熱いうちは持ち運ばない。

電源・コード

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電や、ショートによる発火の原因になります。

電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用場所

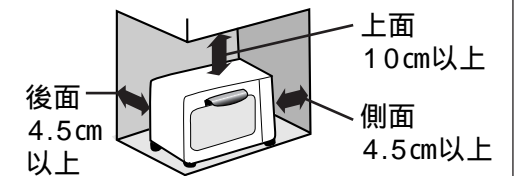
水のかかるところや火気の近くでは使わない

感電や漏電の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

火災の原因になります。
- じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使わない。

壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
- 木製の壁・家具 など周囲の可燃物から次の距離を離して使う。
  ※片面（右側もしくは左側）は開放してください。

［消防法 基準適合］

- ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁、家具などの場合は、木製の場合よりさらに距離を離す。

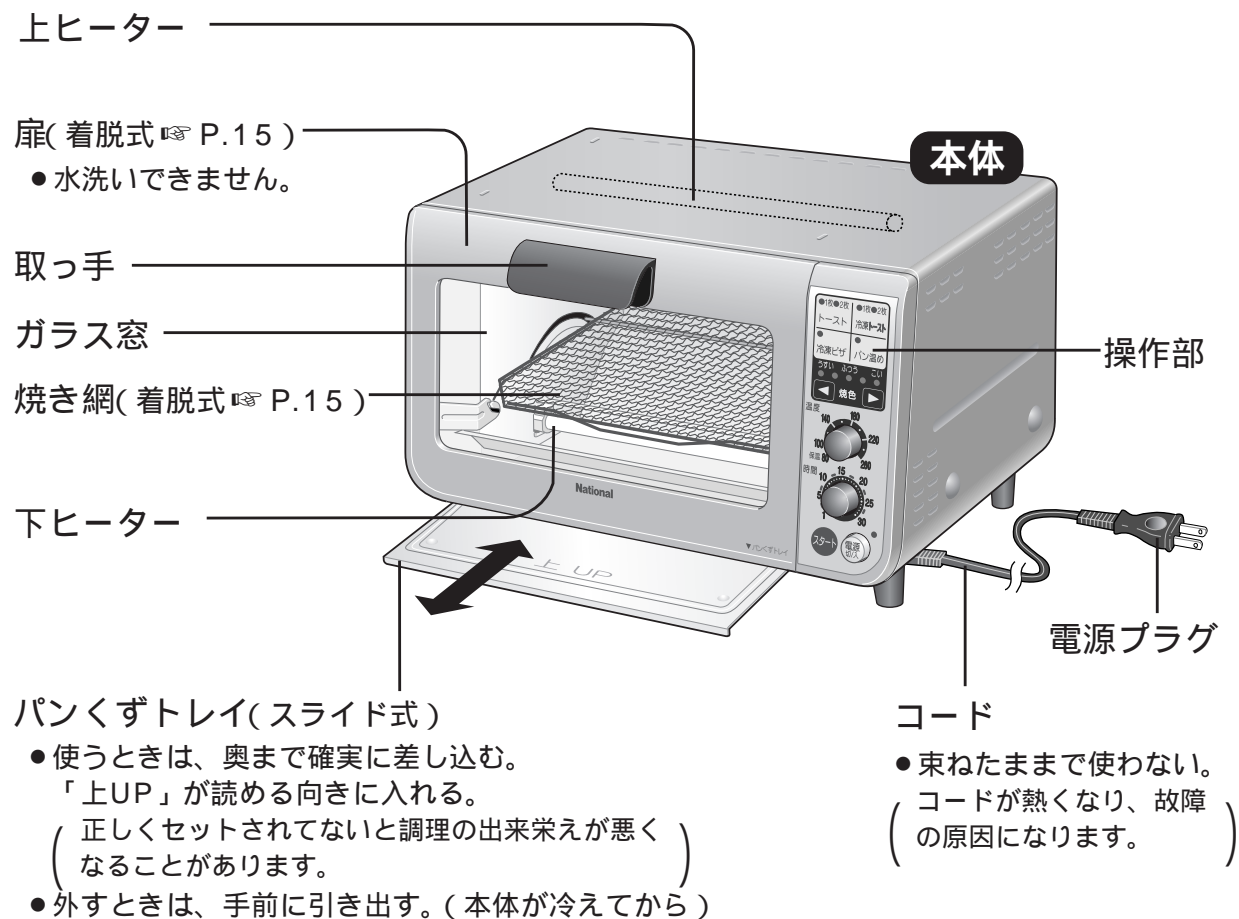
お願い

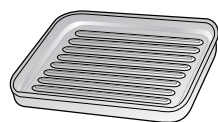
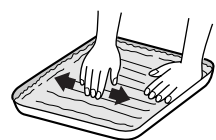
硫酸紙やクッキングシートは使わない
- ケーキミックス用の紙製焼き型も使わない。
  （発火の原因になります。）

各部の名前と扱い方

※ご使用の前に、焼き網を固定している段ボール・バンドおよび扉のテープを外してください。

パンくずトレイ（スライド式）
- **使うときは、奥まで確実に差し込む。**
  「上UP」が読める向きに入れる。
  （正しくセットされてないと調理の出来栄えが悪くなることがあります。）
- **外すときは、手前に引き出す。（本体が冷えてから）**

コード
- **束ねたままで使わない。**
  （コードが熱くなり、故障の原因になります。）

付属品

受け皿（1枚）

- **「フライ温め」などを上手に仕上げるため、凸形状になっています。**
  （調理物に模様が付く場合があります。）
- **受け皿は焼き網の上に載せる。**
- **アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。**
  ※**ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら、受け皿の凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。**

部品の追加購入について

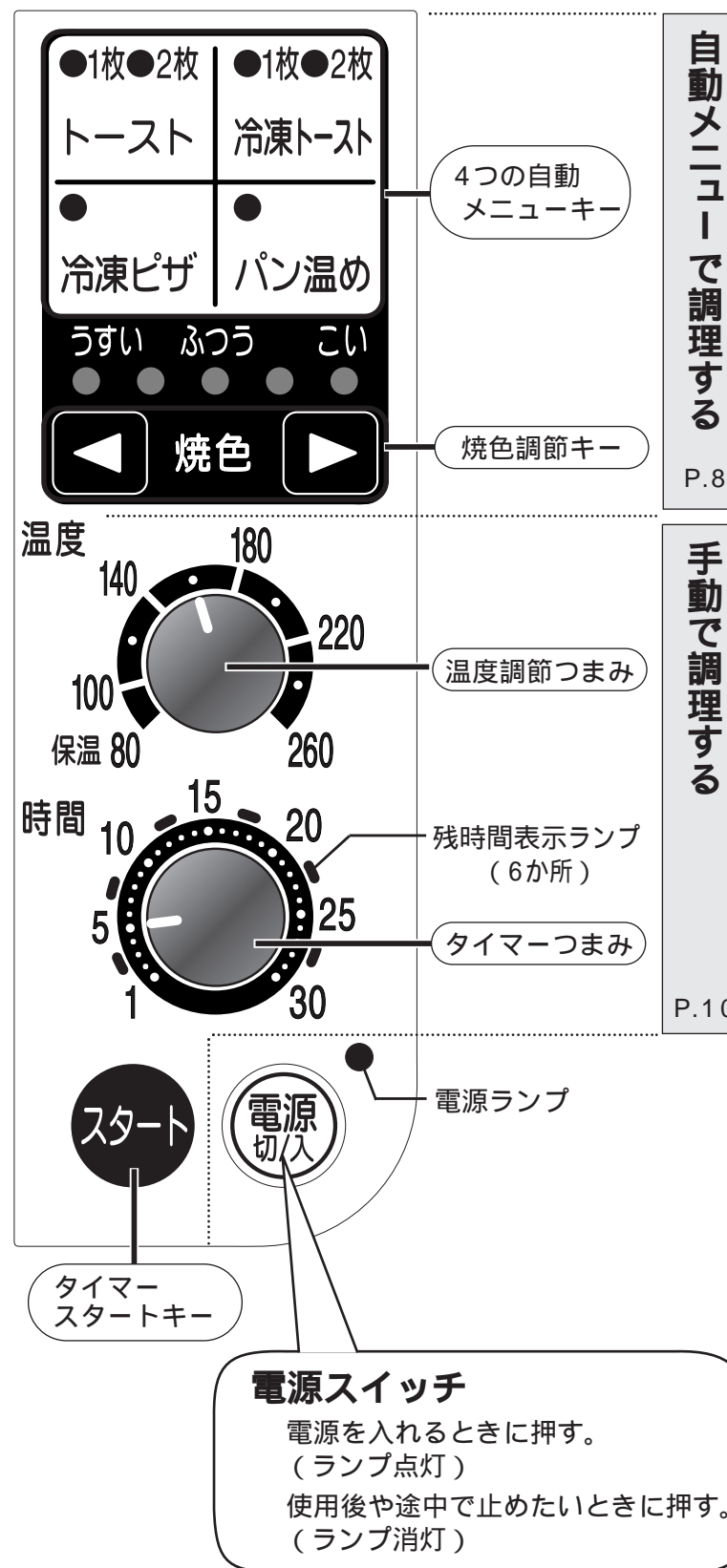
ナショナル製品取扱店でお求めください。

［税込・2004年4月現在］

●**焼き網**
部品番号：ABA50-152
希望小売価格：525円

●**受け皿**
部品番号：ABK00-141
希望小売価格：735円

操作部

電源スイッチ
- **電源を入れるときに押す。**（ランプ点灯）
- **使用後や途中で止めたいときに押す。**（ランプ消灯）

お願い

- **調理中は扉を開けない。**
  （焼き色に影響が出ます。）
- **ガラス窓が熱くなっているときに水をかけない。**
  （割れることがあります。）
- **パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない。（☞ P.15）**
  （テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）

ヒーターの通電について

- **調理中、マイコンによりヒーターがついたり消えたりして温度調節します。このとき「カチッ」と音がします。**
  （ヒーターが消えていても故障ではありません。）

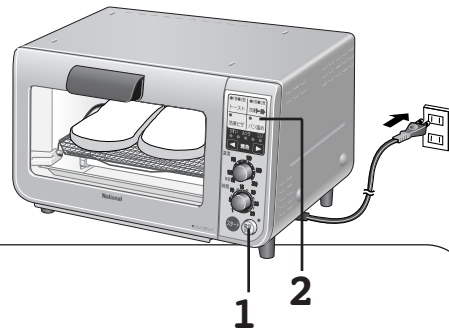
初めてご使用になる前に空焼きをしてください

①**受け皿を入れる**
②**電源スイッチを入れる**
③**温度調節つまみを260に合わせる**
④**タイマーつまみを5に合わせる**
⑤**タイマースタートキーを押す**
- **煙やにおいが出ますが、ご使用に伴い出なくなります。**
- **空焼き後は、本体が冷えてから使う。**

自動メニューで調理する

準　備　電源プラグを差し込み
調理物を中央に均等に入れる

操　作

1

○── 電源ランプ点灯

（電源 切/入）を押す

2

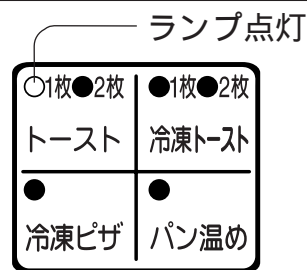
調理に応じて
自動メニューキーを押す
（調理スタート）

調理が終了すると
ブザーが鳴り自動的に切れる。

調理物を取り出す

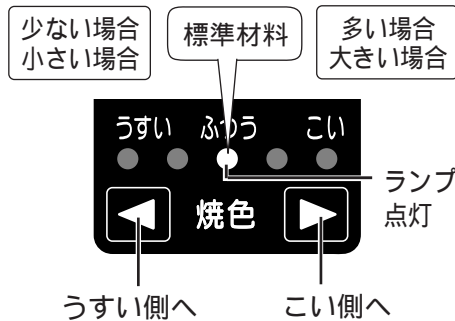
ピザは、鍋つかみなどを使って取り出す。

ランプ点灯

○1枚●2枚 トースト	●1枚●2枚 冷凍トースト
● 冷凍ピザ	● パン温め

●トースト・冷凍トーストの2枚焼きは2回押す。
（押すごとにランプが移動。）

焼色調節キーを使って焼き色を調節する（焼色調節 ☞ P.9）

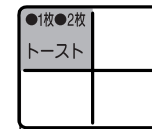
（焼色調節 ☞ P.9）

- メニューキーを押したあと 30秒以内 に焼色調節キーを押して調節（変更）する。30秒以上過ぎたときは（電源 切/入）を押し、操作 1 からセットし直す。
- 焼色調節キーを押してから（ランプ点滅）メニューキーを押しても焼き色を調節できます。（メニューキーを押すと点灯）
- 調節した焼き色は自動メニューごとに記憶されます。（調理が終了しないと記憶されません。）
- 電源プラグを抜くと、次回は「ふつう」を表示します。

自動メニューキーを押した後にメニューやトースト枚数を変更したいとき

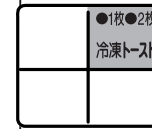
- 電源スイッチを押し（電源ランプ消灯）操作 1 からセットし直す。
- トースト枚数はメニューキーで変更できる。（ただし、メニューキーを押したあと、30秒以内）

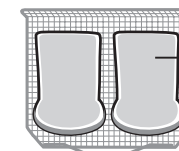
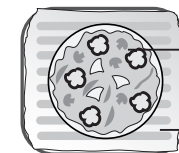
使用後は	途中で切るときは	続けて焼くときは	追い焼きするときは
電源スイッチを押し（電源ランプ消灯）電源プラグを抜く。	電源スイッチを押す。（電源ランプ消灯）	操作 2 からセットする。	温度 260 で、タイマーを使って、出来ぐあいを見ながら調理する。

■ 調理時間は初回の目安時間です。
■ 調理物の種類・個数・大きさ（質量）・状態で、焼き色・焼き時間が変わります。

焼色調節	クッキングメモ

常温パン（1〜2枚）

常温の食パン6枚切り 1〜2枚の場合
2〜3分

- 厚切りパンは、下面の焼き色が少し薄くなります。
- 糖分の多いパンは濃く焼けるので、「うすい」側に合わせる。
- 冷凍グラタンなどの高温調理後に焼くと、温度調節が働いて焼き色が極端に薄くなることがあります。
  ➡温度 260 で、タイマーを使って、出来ぐあいを見ながら焼く。

冷凍パン（1〜2枚）

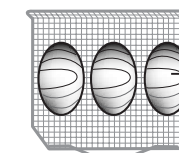
冷凍の食パン6枚切り 1〜2枚の場合
6〜7分

- 解凍しながら焼くため、時間がかかります。
- 冷凍の期間や状態などにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。

冷凍ピザ（3〜8インチ）

3インチ（直径約8cm）1〜2枚の場合	6インチ（直径約15cm）1枚の場合	8インチ（直径約20cm）1枚の場合
8〜9分	9〜10分	10〜11分

※冷蔵ピザや手作りピザはタイマーを使って焼く。（☞ P.10）

- 冷凍グラタンなどの高温調理後に焼くと、温度調節が働いて焼き色が極端に薄くなることがあります。
  また、角型ピザなど大きさの異なるピザは、焼き色が変わることがあります。
  ➡温度 240 で、タイマーを使って、出来ぐあいを見ながら焼く。

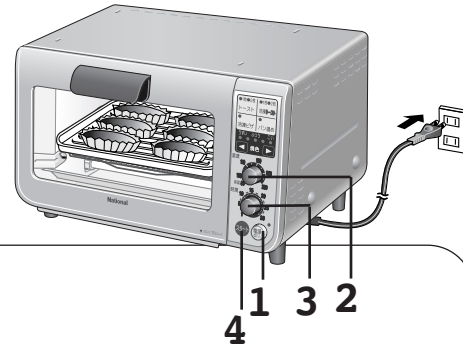
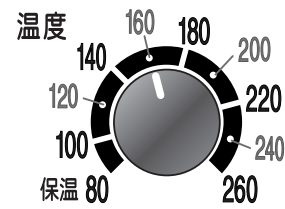
パン温め（1〜6個）

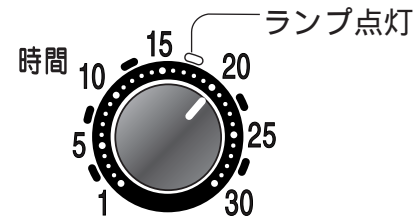
1個の場合	● バターロール（1個約30g） ● クロワッサン（1個約45g） 3個の場合	6個の場合
4.5〜5.5分	4.5〜5.5分	4.5〜5.5分

- パンが大きい場合は「こい」側へ、小さい場合は「うすい」側へ合わせる。
- デニッシュなど糖分の多いパンは「うすい」側に合わせる。
- ハンバーガーなど具の入った調理パンは、アルミ箔で包み、温度 220 で、タイマーを使って、出来ぐあいを見ながら焼く。

手動で調理する

準　備　電源プラグを差し込み
調理物を中央に均等に入れる

操　作

1　電源 切/入 を押す
電源ランプ点灯

2　温度調節つまみを回して
メニューに応じた温度に
合わせる（☞ P.11～14）

3　タイマーつまみを回して
メニューに応じた調理時間
に合わせる（☞ P.11～14）

時間 1 5 10 15 20 25 30
ランプ点灯

4　スタート を押す

●調理スタート後、ランプ（点灯）が移動して残時間を知らせます。
（つまみは移動しません。）

タイマーが切れると
ブザーが鳴り自動的に切れる。

鍋つかみやミトンなどで
調理物を取り出す

スタート を押した後で温度や調理時間を変更したいとき

●温度は、自由に変更できます。

●調理時間は、スタート を押してから30秒以内は変更できます。
30秒以上過ぎたときは 電源切/入 を押し、操作 1 からセットし直す。

使用後は	途中で切るときは
電源スイッチを押し（電源ランプ消灯） 電源プラグを抜く。	電源スイッチを押す。（電源ランプ消灯）

温度・時間の目安

落ちた脂が発火しないように、脂の出るものは必ず受け皿を使ってください。

	メニュー	1回量	受け皿	温度	調理時間（分）《初回の目安》	クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
再加熱・スナック	調理パンの温め（薄いもの）	1～2個	―	120	5～7	常温のカレーパン・コロッケパンなど。※冷蔵のものは時間を長めにする。
	調理パンの温め（厚みのあるもの）	1～2個	―	220	8～10	ハンバーガー・ホットドッグなど。※アルミ箔で包む。
	フランスパン温め	4切れ	―	200	1～1.5	3～4cm厚さに切り、パンの表面に霧吹きして焼く。
	調理済みフライ	2～6個	使用	160	7～9	冷蔵のものは時間を長めにする。
	調理済み冷凍フライ（唐揚げ・コロッケなど）	4～6個	使用	180	10～15	冷凍コロッケは割れることがあります。
	冷凍焼きおにぎり	4個	使用	260	20～25	最初からアルミ箔をかぶせて焼く。
	ピザトースト	2枚（6枚切り）	使用	220	5～7	食パンにピザソース、適宜に切った玉ねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザチーズを載せる。
	冷蔵ピザ	1枚	使用	260	3～4	直径約15cm（約150g）の場合
	パックもち	4個	―	260	4～5	1個 約50gの場合 ※もちを焼く場合（☞ P.14）
	焼きいも	1～2本	―	240	25～30	太さ約4cm（約250g）の場合
	※種類や大きさにより30分以上かかる場合は、出来ぐあいを見てタイマーを再セットする。※大きないもは、焦げ過ぎて本体が汚れるため、アルミ箔をかぶせる。					
お惣菜	ココット	4個	使用	180	10～12	器にゆでたほうれんそう、卵、ベーコンを入れて焼く。
	焼きなす	2本	使用	260	15～20	太さ4cmの場合 ※破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開ける。
	鮭のホイル焼き	2包	使用	260	10～15	アルミ箔に玉ねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む。
保温	フライ（温かいもの）	2～6個	使用	80	20まで	※加熱後の温かいものを入れる。※アルミ箔をかぶせておくと、乾燥が防げます。
	グラタン(温かいもの)	2皿	使用	80	20まで	

惣菜保温について

●加熱後の温かいものをそのまま保温できます。

調理時間について

●予熱は必要ありません。
●メニューの目安時間は材料の温度・質・量・容器などによって異なります。出来ぐあいを見ながら加減する。

調理例

ブラウニー

温度 160　20〜25分　型分 1,408kcal

材　料（15cm×13.5cmの角型1個分）

無塩バター ……60g（室温に戻しておく）
三温糖……………………………………60g
卵 ………………中1½（室温に戻しておく）
ブランデー ………………………… 大さじ1
Ⓐ 薄力粉 …………………60g（合わせてふるっておく）
Ⓐ 純ココア ………………30g
くるみ（刻む）…………………………40g

❶無塩バターと三温糖をボールに入れ、泡立て器などで白っぽくなるまでよく混ぜる。
❷①に卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。
❸②にⒶを加えてへらでさっくりと混ぜ、くるみを加える。
❹バターを塗った型に生地を流して受け皿に載せ、160 で20〜25分焼く。

アップルパイ

温度 160　20〜25分　1個 277kcal

材　料（4個分）

冷凍パイシート （12cm×12cm） ……… 4枚
りんご（かため）（厚めのいちょう切り）……250g
Ⓐ 砂糖………………………………………50g
Ⓐ バター …………………………………10g
Ⓐ レモン汁 ……………………………大さじ1
シナモン ………………………… 小さじ¼
コーンスターチ（同量の水で溶く）…小さじ1
ラム酒 …………………………………小さじ1
スライスアーモンド （飾り用）…………適宜
卵白・卵黄〈ドリール用〉……………各1個分

❶なべにいちょう切りにしたりんごとⒶを入れ、りんごが黄色くしんなりするまで加熱する。
❷①にシナモン・コーンスターチを混ぜて加熱し、とろみを付けたあと冷ましておく。冷めてからラム酒を加える。
❸半解凍した冷凍パイシートにフォークでところどころ穴を開け、ふちに卵白を塗る。
❹③に②を載せ、半分に折って三角形にし、ふちをフォークの背で押さえつける。

❺④の表面に卵黄を塗り、アーモンドを散らす。
❻アルミ箔を敷いた受け皿に載せ、160 で20〜25分焼く。

スイートポテト

温度 200　10〜15分　1個 155kcal

材 料（長形10cmの舟型アルミケース6個分）

さつまいも ………………… 皮付き約300g
Ⓐ バター・砂糖…………………………各25g
Ⓐ 卵黄 ………………………………… 2個分
Ⓐ 牛乳 ………………………………… 40ml
Ⓐ ブランデー ……………………………小さじ1
Ⓐ バニラエッセンス ……………………… 少々
卵黄〈ドリール用〉……………………1個分

❶さつまいもは皮をむき（正味200g）、ゆでて温かいうちにつぶし、Ⓐを加えてよく混ぜる。
❷①の生地を型に分け入れ、表面にドリール用の卵黄を塗る。
❸受け皿に載せ、200 で10〜15分焼く。

お手軽ピザ

温度 220　10〜13分　1枚 538kcal

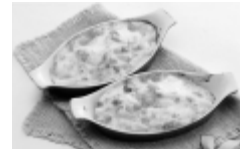
材　料（直径18cm程度のもの1枚分）

冷蔵ピザ生地 （直径18cm） …………… 1枚
【具】トマト ……………中¼個（1cmの角切り）
【具】玉ねぎ ……………………小¼個（薄切り）
【具】ピーマン …………………小½個（輪切り）
【具】ベーコン………………1枚（1cm幅に切る）
【具】ゆで卵 ……………………½個（輪切り）
ピザソース …………………………大さじ3
ピザ用チーズ……………………………50g

❶アルミ箔を敷いた受け皿の上に、ピザ生地を載せる。
❷ピザソースを生地全体に塗り、具を載せ、ピザ用チーズを散らし、220 で10〜13分焼く。

● 厚めの生地（イーストで発酵させたものなど）を焼く場合は、時間を長めに合わせ、出来ぐあいを見ながら焼く。
● 具はお好みで調整する。

手作りマカロニグラタン

温度 220　8〜12分　1皿 370kcal

材　料（舟型2皿分）

マカロニ …………………… 20g（ゆでる）
Ⓐ 玉ねぎ ……………………½個（薄切り）
Ⓐ 鶏肉 ……………… 80g（2cm角に切る）
バター………………………………………20g
薄力粉………………………………………20g
牛乳 ……………………………………300ml
塩・こしょう ………………………各適量
ピザ用チーズ……………………………50g

❶バターでⒶをいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。
❷牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて、塩・こしょうをし、とろみが付くまで煮る。
❸バター（分量外）を塗ったグラタン皿に入れ、ピザ用チーズを載せる。
❹受け皿に載せて 220 で表面に焦げ目が付く程度まで8〜12分焼く。

野菜のファルシー

温度 220　8〜10分　9個分 409kcal

材　料　9個分（3種×各3個）

トマト …………………………………小3個
ピーマン ………………………………3個
生しいたけ 3枚（石づきを除き表面を切って平らにする）
ベーコン………………3枚（1cm幅に切る）
塩・こしょう ………………………各適量
ピザ用チーズ……………………………50g
パセリ（みじん切り） ………………少々

❶トマトは、へたから⅓のところで切り、中身をくりぬき、種と水気を取る。
❷くりぬいたトマトの実と、切ったへたの部分は皮と種を除いて粗みじんに切り、軽く水気を絞る。
❸ピーマンは縦半分に切って種を除き、1個半は粗みじんに切る。
❹②と③、ベーコンを合わせ、塩・こしょうする。
❺アルミ箔を敷いた受け皿にトマト・ピーマン・しいたけを並べて④を詰め入れる。（ピーマンなど火の通りにくいものを奥側へ）
❻チーズとパセリを載せ、220 で表面に焦げ目が付くまで8〜10分焼く。

調理例 （続き）

パエリア

温度 260 20〜25分 1個分 840kcal

材　料（直径20㎝のパエリア鍋1個分）

- 米 ……………………………………100g
- サフラン ……………………………小さじ1/4
- オリーブ油……………………………大さじ2
- スープ ………………………………………70ml
- 冷凍シーフードミックス（解凍しておく）…200g
- Ⓐ にんにく ……………………1/2片（みじん切り）
- Ⓐ 玉ねぎ ……………………1/4個（みじん切り）
- Ⓑ 赤ピーマン ………30g（4㎝の細切りにする）
- Ⓑ いんげん ………………30g（4㎝長さに切る）
- Ⓑ プチトマト……………………………………6個
- 塩・こしょう ………………………………各少々

❶米は炊く30分前にとぎ、水気をよく切っておく。
❷サフランは水大さじ2につけておく。
❸パエリア鍋にオリーブ油大さじ1を熱してシーフードミックスをいため、取り出す。
❹オリーブ油大さじ1を足してⒶを色付くまでいため、Ⓑを加えて軽くいためてから①の米を加えて、米が透き通るまでよくいためる。
❺④に③とスープ・②を入れて塩・こしょうをし、軽く沸騰させる。
❻アルミ箔をかぶせ、受け皿に載せ、 260 で20〜25分焼く。
※焼き色を付けたいときは、アルミ箔を外して1〜2分追い焼きしてください。

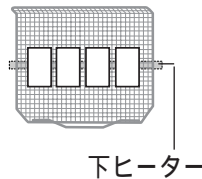
※直径約20cmの耐熱皿でも作れます。
その場合は具をフライパンでいためてください。

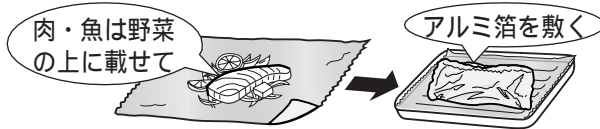
ワンポイントアドバイス

連続して調理するときのコツ

●2回め以降はタイマーを短めに合わせる。
※加熱不足となった場合は、タイマーで出来ぐあいを見ながら焼く。

もち

●下ヒーターの位置（網の中央）に合わせて均等に並べる。
●種類・大きさ・量により調理時間を調整し、焼けぐあいを見ながら焼く。
●もちや焼き網の表面に水分が付着していると焼き網にくっ付きやすくなります。必ず、ふきんなどでふき取ってから焼く。
●種類によっては、表面に焼き色が付いても内部がかたい場合があります。その場合は、そのまま1〜2分庫内に入れておく。
●焼き上がったもちを庫内に置いたまま放置すると、焼き網にくっ付きやすくなります。

肉・魚など脂の出るもの

●直接焼かずに、ホイル焼きにする。
脂が飛び散らないようにアルミ箔でしっかりと包み、アルミ箔を敷いた受け皿に載せて焼く。

市販の冷凍食品

●「オーブントースター」用を使う。
※温度調節が働き、パッケージに記載の調理時間より長くかかることがあります。

アルミ箔を上手に活用しましょう

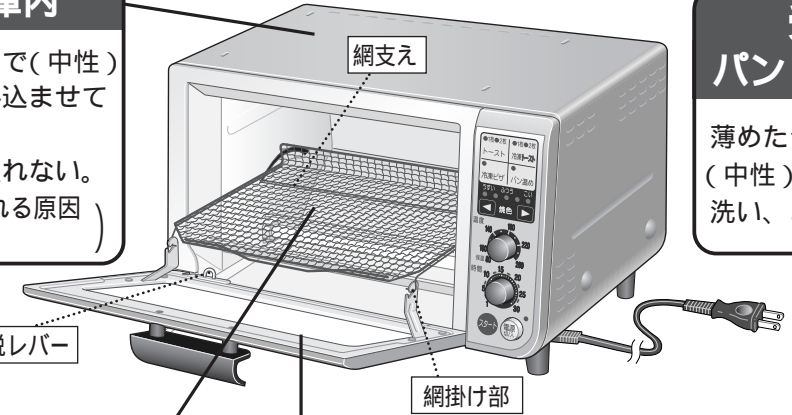
●焼き色が付き過ぎる場合は、途中で材料より一回り大きめのアルミ箔をかぶせて焼く。
●アルミ箔を使う場合は、ヒーターに接触させない。
（アルミ箔が溶けてヒーター表面に付着し、故障の原因になります。）

お手入れ …電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

お願い ■ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。（表面を傷付けます。）
■お手入れ後、焼き網・扉・パンくずトレイを確実にセットする。

網支え
着脱レバー
網掛け部

本体・庫内

薄めた台所洗剤で（中性）**をふきんにしみ込ませてふき取る**
※ヒーターに触れない。
（ヒーターが割れる原因になります。）

受け皿 パンくずトレイ

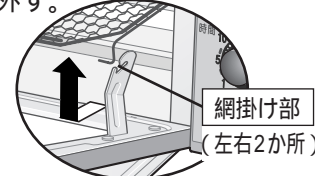
薄めた台所用洗剤（中性）**とスポンジで洗い、よく乾かす**

焼き網

薄めた台所用洗剤（中性）**とスポンジで洗い、よく乾かす。**

お願い **無理な力を加えない。**（破損の原因。）

取り外し方

❶扉を半分開き、焼き網を手前に引っ張って、網掛け部からゆっくり外す。

❷庫内奥の網支えから焼き網の引っ掛け部を外す。

取り付け方

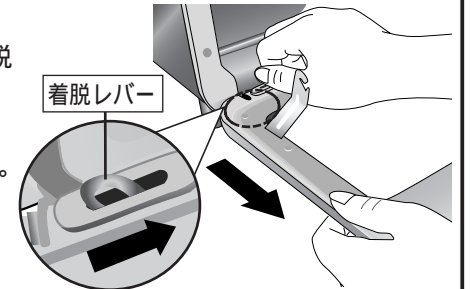
❶扉を開き、焼き網の引っ掛け部を庫内の網支えに引っ掛ける。
❷焼き網を手前に引っ張りながら扉を半分閉めて焼き網を扉の網掛け部にかける。

扉 ※ 扉を取り外す前に、必ず焼き網を取り外す。

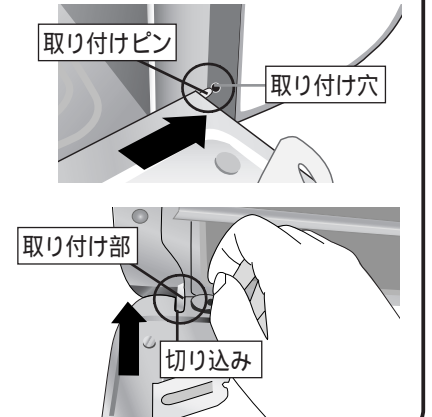
よく絞ったふきんでふく。

お願い **水洗いしない。**（さびる原因になります。）

取り外し方

❶焼き網を取り外す
❷扉を水平にし、着脱レバーを右方向に押しながら扉左側を手前に引き出す。

取り付け方

❶扉を水平にし、扉の取り付けピンを本体取り付け穴に入れる。

❷着脱レバーを右方向に押しながら、扉左側にある切り込みを本体の取り付け部に確実に合わせ、着脱レバーを離す。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使いかた・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（裏表紙をご覧ください）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このオーブントースターの補修用性能部品を、製造打ち切り後5年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.18）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
  下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
  技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	オーブントースター
品番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　**0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は…　**06-6907-1187**
FAX　フリーダイヤル　**0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0903

故障かな？（故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。）

こんなときは	原因と直し方　●印は直し方
電源スイッチを押しても通電しない	電源プラグが抜けていませんか？
調理中に ヒーターが消えたりついたりする	故障ではありません。 マイコンにより温度を調節しているためです。
自動メニューがうまくできない	自動メニューキー・焼色調節キーを正しく合わせていますか？ ●「自動メニューで調理する」（☞ P.8〜9）を確認する。
自動メニューで 焼き色が極端に薄くなった	連続使用で庫内が高温になり過ぎたため、マイコンが温度を検知してヒーターが一時的に切れた。 ●扉を開けて庫内を約2分冷ましてから、「手動で調理する」（☞ P.10）を使ってお好みの焼き色になるまで焼く。
パンの下面の焼き色が薄い	パンくずトレイが汚れていませんか？ ●お手入れする。（☞ P.15）

仕様

電源	交流100 V　50-60 Hz 共用	タイマー	30分
消費電力	1,000 W	質量（約）	2.8 kg
温度調節（約）	80（保温）〜260	コード長さ	1.2 m

大きさ（約）		幅	奥行	高さ
	外寸	39.0 cm	27.1 cm	23.0 cm
	庫内	26.0 cm	21.5 cm	10.2 cm
	受け皿（内寸）	22.8 cm	20.3 cm	1.6 cm

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、約0.9 Wです。

愛情点検　長年ご使用のオーブントースターの点検を！

こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
●ヒーターが割れている。
●タイマーが切れずに、通電し続ける。

▶ このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため記入されると便利です

お買い上げ日	年　月　日	品番	
販売店名	☎（　）　—	お客様ご相談窓口	☎（　）　—

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くのご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くのご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くのご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   (ホ) 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   (ヘ) 本書のご提示がない場合
   (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   (チ) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くのご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※This warranty is valid only in Japan.

National

持込修理

ナショナルオーブントースター保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は裏面をご参照ください。

品　番	NT−T57・NT−T57V
保証期間	お買い上げ日から 本体 1年間
※お買い上げ日	年　月　日
※お客様	ご住所 お名前　様 電　話（　）　−
※販売店	住所・店名 電話（　）　−

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部

〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号　電話（078）992−9011

ご販売店さまへ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線